RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Agreste
Statistique publique
de l'agriculture, de l'alimentation,
de la forêt et de la pêche

ÉTUDES | ÎLE-DE-FRANCE

FÉVRIER 2026 N° 1

La filière blé tendre en Île-de-France

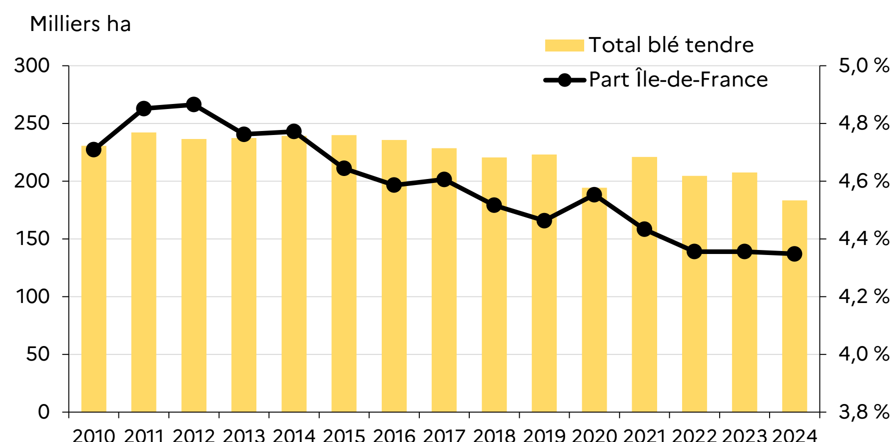
En Île-de-France, 207 milliers d'hectares sont dédiés au blé tendre en 2023. Ces surfaces permettent de produire 1,7 million de tonnes de blé tendre, dont 1,6 million de tonnes sont collectées par un peu plus de 90 opérateurs. La filière francilienne est caractérisée par des exportations importantes de blé tendre, qui imposent en contrepartie des importations pour répondre aux besoins des outils de 1ère transformation de la région, meuneries en particulier. Environ 546 milliers de tonnes de farine sont produites en Île-de-France, dont la moitié destinée à la panification. 4 600 boulangeries et boulangerie-pâtisseries artisanales en Île-de-France transforment cette farine, dont les volumes produits localement sont complétés par des importations. La farine approvisionne également 111 autres établissements de 2nde transformation de fabrication industrielle de pain et de fabrication de biscuits et biscottes. Difficile à évaluer, la demande en produits finis (pains, viennoiseries, biscuits, etc.) en Île-de-France est tirée par ses 12,4 millions d'habitants auxquels s'ajoutent les actifs et touristes présents quotidiennement.

Le maillon amont : la production de blé tendre en Île-de-France

En Île-de-France, 36 % de la surface agricole utile est cultivée en blé tendre

Avec **environ 207 milliers d'hectares en 2023**, l'Île-de-France détient 4,4 % des surfaces nationales en blé tendre *(graphique 1)*. Depuis 2010, ces surfaces franciliennes de blé tendre sont en repli de 10,1 % ; le poids de la région au niveau national a diminué de 0,3 point sur la même période.

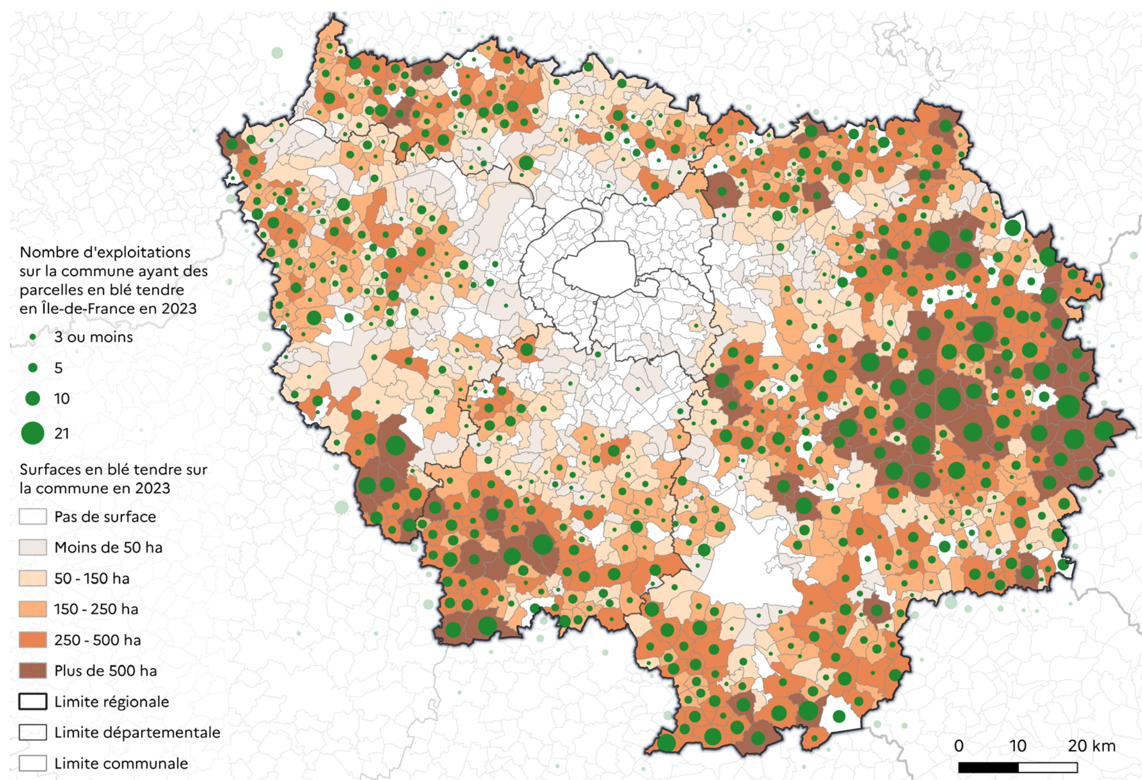
Graphique 1
Les surfaces cultivées en blé tendre tendent à diminuer en Île-de-France
Surfaces en blé tendre en Île-de-France et part dans les surfaces nationales



Source : Agreste - Statistique agricole annuelle

Le blé tendre est la principale culture en Île-de-France, pesant pour un peu plus d'un tiers dans la surface agricole utile (SAU) francilienne. Selon la date de semis, on distingue le blé tendre d'hiver du blé tendre de printemps. Le blé tendre d'hiver est semé à l'automne pour germer et former de jeunes plants qui restent en phase végétative pendant l'hiver, avant de renouer avec la croissance au début du printemps. Le stade physiologique de la montaison est retardé jusqu'à ce que la plante subisse la vernalisation, période de 30 à 60 jours de températures hivernales froides (0°C à 5°C). Le blé tendre de printemps, semé à cette dite saison, présente un cycle plus court, avec pas ou peu de phase de tallage. Il est plutôt utilisé dans les pays ou les régions où les hivers sont plus rudes. En Île-de-France, **le blé tendre d'hiver** représente 99,6 % des semis de blé tendre en moyenne sur la période 2010-2023.

Carte 1
Surfaces en blé tendre par commune en 2023 et localisation des exploitations détenant ces parcelles



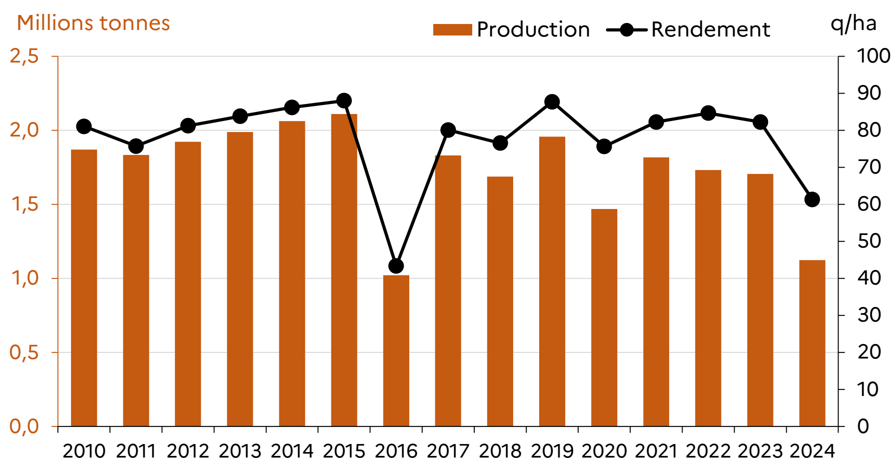
Source : DRIAAF, ASP - RPG 2023, BD CARTO® IGN

Le registre parcellaire graphique (RPG), élaboré à partir des dossiers PAC, recense 25 986 parcelles en blé tendre en 2023, soit 20 % des parcelles déclarées à la PAC en Île-de-France. Ces parcelles, d'une surface moyenne de 7,9 ha, sont réparties très majoritairement dans les quatre départements de la grande couronne *(carte 1)*. La **répartition des surfaces en blé tendre** au sein de la région est relativement cohérente avec le poids de chaque département dans la SAU. En moyenne sur la période 2021-2023, 60 % des surfaces en blé tendre sont en Seine-et-Marne quand les Yvelines en regroupent 15 %, l'Essonne, 14 % et le Val-d'Oise, 11 %. La part des départements de la proche couronne est négligeable, avec quelques centaines d'hectares. Cette répartition a peu évolué au cours des 14 dernières années, même si la part de la Seine-et-Marne s'est légèrement renforcée (+ 1,4 point par rapport à 2010-2012), aux dépens des Yvelines et de l'Essonne.

La production francilienne de blé tendre avoisine 1,75 million de tonnes en 2021-2023

Comme les surfaces, la **production francilienne** de blé tendre est orientée à la baisse sur la période considérée : entre 2010-2012 et 2021-2023, elle se contracte de 6,6 %. Au-delà de cette tendance globale, la production fluctue d'une année sur l'autre en raison de la variabilité du rendement *(graphique 2)*, elle-même liée aux conditions climatiques. Certaines années ont été marquées par des conditions climatiques difficiles (2016, 2020, 2024) entraînant des chutes de rendement, jusqu'à 43 q/ha en 2016. Au-delà de l'impact sur la quantité, la qualité des grains peut également être affectée, par une pluviométrie excessive par exemple.

Graphique 2
Impactée par les rendements, la production de blé tendre est plus variable depuis 2016
Évolution de la production de blé tendre en Île-de-France



Source : Agreste - Statistique agricole annuelle

Le **rendement moyen** en blé tendre de la région Île-de-France est de 79,2 q/ha sur la période 2010-2023, un niveau supérieur de 7,6 q à celui du rendement moyen national. La région se situe entre le Centre-Val-de-Loire, dont le rendement moyen est de 68,4 q/ha, et les Hauts-de-France, dont le rendement monte à 85,8 q/ha. Dans ces deux régions limitrophes de l'Île-de-France, la

culture de blé tendre est également significative : 26 % de la SAU et 38 % de la SAU respectivement.

À 1,75 million de tonnes en moyenne sur 2021-2023, la production francilienne de blé tendre représente 5,0 % de la production nationale. Elle perd 0,4 point par rapport à 2010-2012. La répartition de la production francilienne par département est similaire à celle des surfaces, les écarts de rendements entre les zones ayant peu d'impact. Ainsi, la Seine-et-Marne fournit près de 61 % de la production de blé tendre (grains), le reste se répartissant de façon assez homogène entre les Yvelines (15 %), l'Essonne (13 %) et le Val-d'Oise (11 %).

La ventilation par département est identique pour la **production de blé tendre en valeur**, estimée à 357 130 € en 2023 dans les comptes régionaux de l'agriculture. En outre, cette production représente 61 % de la production de céréales et 32 % de la production liée aux productions végétales en Île-de-France (moyenne 2021-2023), des proportions en repli d'environ 10 points depuis 2020. La production régionale pèse 5,2 % de la production nationale de blé tendre en valeur.

Près des trois quarts de la surface en blé tendre est détenue par des exploitations spécialisées en céréales et oléoprotéagineux

D'après les données du RPG 2023, 3 638 exploitations agricoles ont au moins une parcelle cultivée en blé tendre en Île-de-France. Parmi elles, 88 % sont également localisées dans la région *(tableau 1)*. La Seine-et-Marne en regroupe la plus grande partie (51 % du total). Hors Île-de-France, des exploitations sont recensées dans les régions frontalières mais également, à la marge, dans des régions plus éloignées.

D'après les données du recensement agricole de 2020, 78 % des exploitations franciliennes cultivent du blé tendre *(tableau 2)*. La surface en blé tendre est détenue d'abord par les exploitations spécialisées en céréales et oléoprotéagineux (COP, 72 % de la surface), puis par les exploitations spécialisées en autres grandes cultures (23 %). Au-delà du nombre d'exploitations supérieur, ces deux groupes d'exploitations se caractérisent par une surface moyenne de blé tendre plus élevée que dans les autres exploitations. Les surfaces en blé tendre couvrent en moyenne plus d'un tiers de la SAU des exploitations spécialisées en grandes cultures, une proportion supérieure à celle des autres orientations technico-économiques (Otex). La surface en blé tendre représente plus de 50 % de la surface en céréales dans quasiment toutes les Otex (hors autres spécialisations végétales).

Tableau 1
Nombre d'exploitations ayant des parcelles en blé tendre en Île-de-France par département en 2023

Départements	Nombre d'exploitations	Régions	Nombre d'exploitations
Seine-et-Marne	1 870	Centre-Val-de-Loire	162
Yvelines	506	Hauts-de-France	104
Essonne	470	Grand Est	69
Hauts-de-Seine	1	Bourgogne-Franche-Comté	50
Seine-Saint-Denis	2	Normandie	40
Val-de-Marne	5	Autres[1]	7
Val-d'Oise	352		
Total Île-de-France	**3 206**	**Total hors Île-de-France**	**432**

[1] Auvergne-Rhône-Alpes, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Pays de la Loire
Source : ASP - RPG 2023

Tableau 2
Chiffres-clés des exploitations agricoles selon leur orientation technico-économique en 2020

Données 2020	Nombre exploi-tations agricoles (EA)	Exploitations agricoles faisant du blé tendre					
		Part des EA faisant du blé tendre	Surface totale en blé tendre (ha)	SAU moyenne / EA en blé tendre (ha)	Part surface blé tendre / SAU	Part surface blé tendre / surface céréales	Réparti-tion de la surface en blé tendre totale
Spécialisées COP	2 671	94 %	139 305	55,5	35,5 %	53,2 %	72,3 %
Spécialisées autres grandes cultures	814	82 %	44 351	66,4	34,4 %	59,0 %	23,0 %
Autres spécialisations végétales	382	11 %	901	22,0	14,1 %	42,9 %	0,5 %
Spécialisées élevage	248	21 %	1 165	22,9	11,0 %	50,6 %	0,6 %
Polyculture-élevage	289	60 %	6 969	40,5	27,0 %	53,8 %	3,6 %
Total	**4 425**	**78 %**	**192 692**	**56,0**	**34,2 %**	**54,4 %**	**100,0%**

COP : Céréales et oléoprotéagineux ; EA : exploitations agricoles
Source : Agreste - Recensement agricole 2020

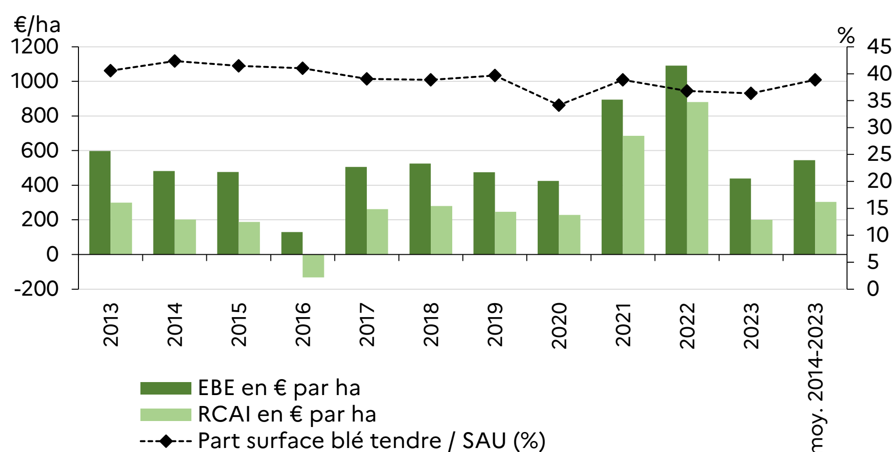
Les exploitations spécialisées en COP et cultivant du blé tendre (périmètre sélectionné pour être homogène et qui représente la majorité des exploitations faisant du blé tendre) en Île-de-France affichent de meilleurs résultats que les mêmes exploitations de France métropolitaine. En effet, en moyenne sur les dix années allant de 2014 à 2023, leur excédent brut d'exploitation (EBE) par hectare s'élève à 544 €, contre 466 € au niveau national, et leur résultat courant avant impôt (RCAI) par hectare à 304 €, contre 228 €. Les résultats sont globalement stables de 2013 à 2020, hors 2016 en raison de la chute de la production, mais enregistrent de plus grandes fluctuations à partir de 2021 *(graphique 3)*. La surface moyenne 2014-2023 de ces exploitations est de 155,1 ha, dont 60,1 ha de blé, soit 38,8 % de la SAU.

En moyenne sur 2014-2023, les charges d'approvisionnement des exploitations franciliennes spécialisées en COP et faisant du blé tendre s'élèvent à 550 €/ha, un montant équivalent à l'EBE/ha. Les engrais et amendements représentent la plus grande part des coûts (42 %), devant les produits de défense des végétaux et les semences et plants *(graphique 4)*. La répartition des charges d'approvisionnement est restée relativement stable de 2014 à 2021. À partir de 2022, certains postes ont connu une forte augmentation, ce qui a impacté leur poids dans le total à la hausse : c'est le cas en particulier des engrais et amendements, qui représentent plus de 50 % des charges d'approvisionnement en 2023.

Graphique 3

L'EBE/ha fluctue de 2014 à 2023 autour de la moyenne de 544 €

Évolution de l'EBE/ha et du RCAI/ha des exploitations spécialisées en COP et faisant du blé tendre

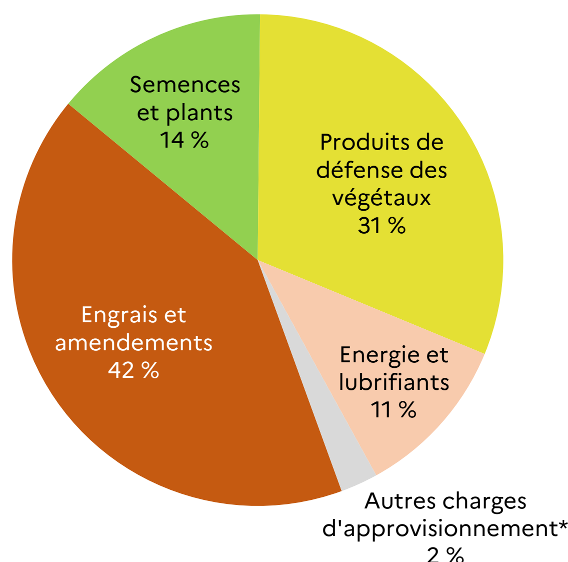


Champ : exploitations spécialisées en céréales et oléoprotéagineux (Otex 1500) cultivant du blé tendre
Source : Agreste - Rica

Graphique 4

Les engrais et amendements sont les charges d'approvisionnement les plus importantes

Répartition des charges d'approvisionnement des exploitations spécialisées en COP et faisant du blé tendre sur 2014-2023



* Autres charges d'approvisionnement : aliments pour animaux, produits vétérinaires, emballages, fournitures, matières premières
Source : Agreste - Rica 2014-2023

La collecte et les débouchés du blé tendre francilien

La collecte de blé tendre francilien est assurée principalement par des collecteurs siégeant hors Île-de-France

Sur les 1,75 million de tonnes de blé tendre produites en Île-de-France en 2023, environ 1,6 million sont collectées. Cette collecte est mise en œuvre par 92 opérateurs sur la campagne 2023-2024 *(tableau 3)*. 18 % d'entre eux ont leur siège en Île-de-France ; ils collectent 15 % des volumes de blé tendre de la région. La majorité des volumes est collectée par des organismes stockeurs dont le siège est en Hauts-de-France ou dans le Grand Est (60 % en cumul), un constat laissant supposer que les capacités de collecte des opérateurs franciliens sont insuffisantes par rapport à la production régionale.

La collecte est très concentrée autour des trois premiers opérateurs dans certaines régions, comme dans le Grand Est, les Hauts-de-France et la Normandie. Elle l'est un peu moins en Île-de-France où 78 % des volumes de blé tendre sont collectés par les trois

premières entreprises. Sur l'ensemble des 92 opérateurs collectant du blé en Île-de-France, les trois premiers ont leur siège hors Île-de-France et cumulent un peu moins de la moitié du blé tendre francilien.

Un peu moins de deux tiers (59 %) des collecteurs sont de petits opérateurs sur le blé tendre, collectant moins de 2 000 t de cette céréale sur la campagne 2023-2024 *(graphique 5)*. Leur poids dans la collecte totale est toutefois minime (2 %). Plus de la moitié des volumes de blé tendre (57 %) est collectée par une minorité d'opérateurs (5 %), collectant chacun plus de 100 000 t de blé lors de la campagne.

Les deux tiers des volumes de blé tendre francilien sont collectés par des coopératives, un tiers par des négociants.

Les collecteurs dont le siège est en Île-de-France sont localisés pour la plupart dans les zones de production de blé tendre *(carte 2)*. Certains toutefois sont sur des communes avec pas ou peu de surfaces en blé tendre. La localisation des sièges de ces entreprises ne fournit toutefois pas d'indication sur celle de leurs silos, où sont effectivement stockés les grains de blé tendre et qui, en toute vraisemblance, devraient se situer dans les zones de production.

Tableau 3

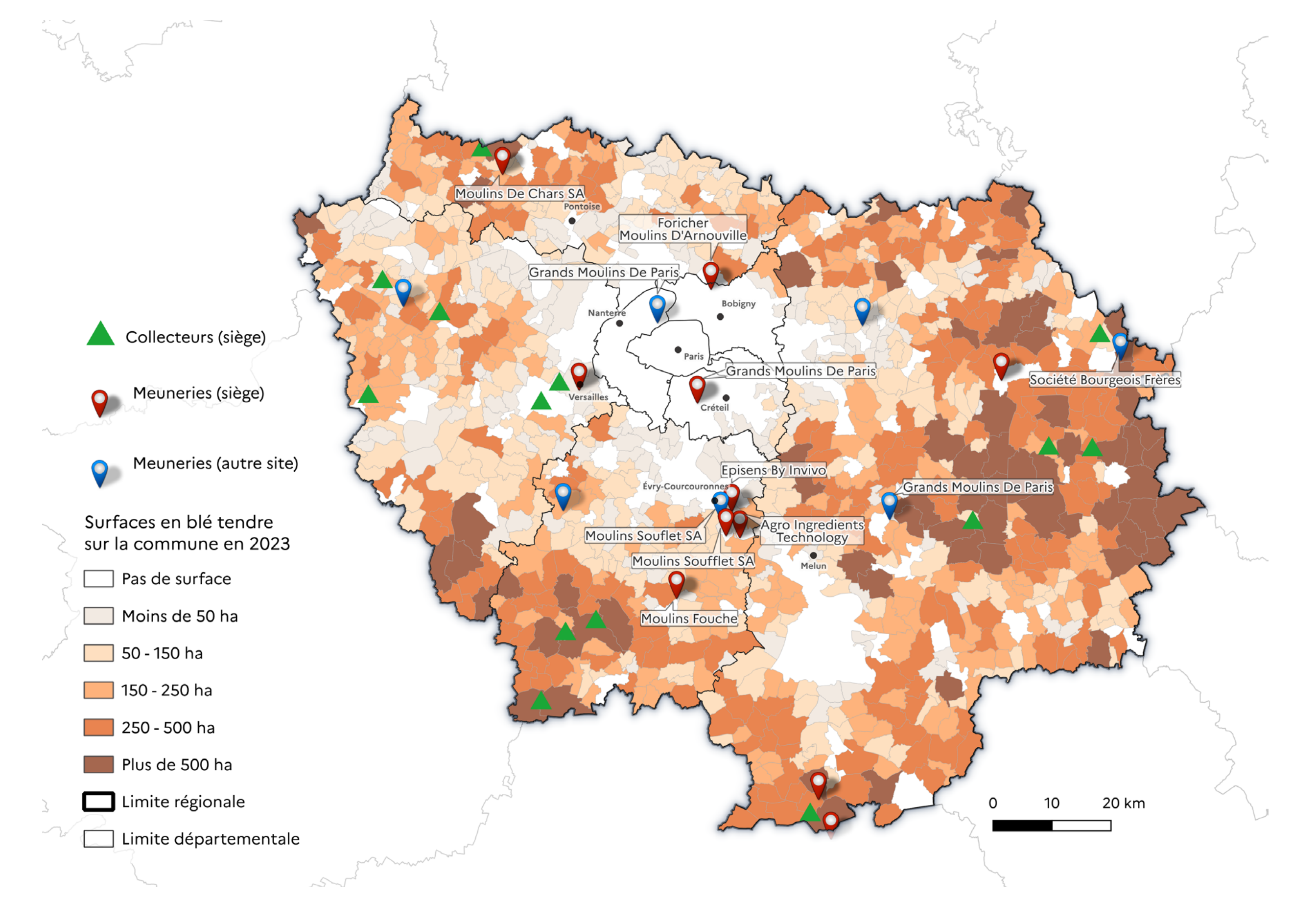
Répartition de la collecte du blé tendre francilien selon le siège du collecteur

Régions	Nombre de collecteurs	Répartition des collecteurs	Répartition selon le volume de blé tendre collecté	Part du blé tendre collecté par les 3 premiers collecteurs	Part du blé tendre collecté par les 5 premiers collecteurs
Île-de-France	17	18 %	15 %	78 %	95 %
Centre-Val-de-Loire	18	20 %	11 %	58 %	80 %
Grand Est	7	8 %	26 %	98 %	100 %
Hauts-de-France	14	15 %	34 %	95 %	99 %
Normandie	10	11 %	13 %	90 %	98 %
Autres régions	26	28 %	2 %	82 %	87 %
Total	**92**	**100 %**	**100 %**	**47 %**	**60 %**

Source : FranceAgriMer

Carte 2

Localisation des sites de collecte dont le siège est en Île-de-France et des établissements franciliens de meunerie en 2023

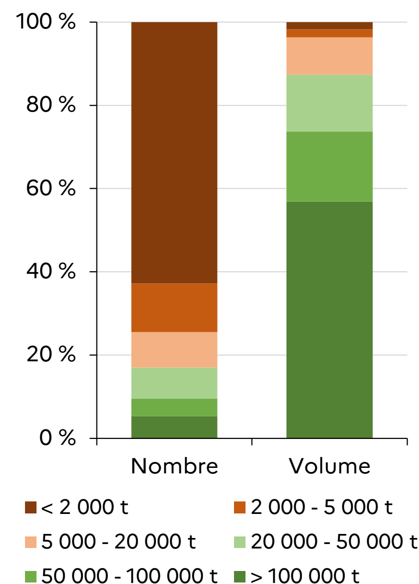


Sont indiqués les noms des établissements de meunerie d'au moins 20 salariés.
Source : DRIAAF, ASP – RPG 2023, FranceAgriMer, Insee - Flores 2023, BD CARTO® IGN

Graphique 5

57 % de la collecte de blé tendre francilien est assurée par 5 % des collecteurs

Répartition des collecteurs et des volumes en fonction de leur volume moyen de blé tendre collecté



Source : FranceAgriMer

Les deux tiers des grains de blé tendre produit en Île-de-France ont un débouché hors de la région

Le blé tendre produit en Île-de-France a trois débouchés. Toutes destinations confondues, le principal débouché est la meunerie, qui transforme 84 % des volumes des grains de blé tendre (moyenne estimée sur les campagnes 2019-2020 à 2023-2024 par Intercéréales, voir méthode en *encadré 1*). Le second débouché est le secteur de l'amidonnerie, qui utilise 11 % des volumes. L'industrie de fabrication d'aliments pour animaux absorbe les 3 % de volumes restants.

Les débouchés du blé tendre francilien sont caractérisés par une destination principalement hors de région et même hors de France. En effet, la Seine, qui traverse l'Île-de-France, facilite le transport des grains par voie fluviale jusqu'au port de Rouen en Normandie. Le fleuve est un facteur logistique et économique important pour la filière. La force de la filière francilienne réside également dans la qualité des blés qui permet des valorisations en meunerie ou en amidonnerie. Ainsi, 70 % du blé tendre francilien est destiné à l'exportation hors France, quasi exclusivement pour la meunerie (98 %), à la marge pour l'amidonnerie. Les volumes restants sont partagés entre l'Île-de-France (15 %) et le reste de la France (15 %). Concernant le blé destiné à l'Île-de-France, 82 % des volumes sont pour le secteur de la meunerie et 18 % pour celui de la fabrication pour alimentation animale. Hors Île-de-France, c'est le secteur de l'amidonnerie qui absorbe la majorité des volumes (63 %), devant la meunerie (36 %).

Si l'Île-de-France est auto-suffisante en théorie, et même excédentaire, les volumes produits étant supérieurs aux volumes utilisés dans la région, les utilisations globales et l'importance des exportations sont en fait bien supérieures à la production et créent un déficit qui nécessite d'importer du blé tendre pour répondre aux besoins des outils franciliens de transformation, meuneries en particulier. La filière blé tendre francilienne est donc caractérisée par un déséquilibre quantitatif, lié à des facteurs économiques notamment qui justifient les flux sortants (contexte du marché mondial, demande et opportunités à l'exportation, prix du marché…).

Encadré 1 - Point méthodologique pour l'établissement du bilan « blé tendre » de la région

Les données sur les débouchés du blé tendre produit en Île-de-France, présentées dans la partie « Collecte et débouchés du blé tendre francilien », ainsi que les données sur la provenance du blé tendre transformé en Île-de-France, évoquées dans la partie « L'activité de transformation industrielle en Île-de-France », ont été élaborées par Intercéréales par bilan, dans le cadre d'une étude sur l'adéquation offre-demande au niveau régional. Les résultats ont été présentés dans le cadre du Comité régional céréales Île-de-France du 14 novembre 2025.

Le bilan a été établi sur la moyenne des flux des campagnes 2019-20 à 2023-24. Trois sources de données ont été utilisées :
- FranceAgriMer tout d'abord : surface, production, collecte, usages du blé dans la région, flux entre l'Île-de-France et le reste de la France, exportations par voie terrestre ;
- les douanes pour les échanges avec l'Union européenne ;
- les acteurs du port de Rouen : provenance des entrées silos, destination des sorties portuaires.

La méthode présente quelques limites, d'abord parce que les volumes ont été établis par bilan, sans prise en compte des stocks. Les sources utilisées ne permettent pas, en outre, d'établir un lien entre la provenance et la destination des grains. Ce travail fournit donc des ordres de grandeur des flux et de l'organisation de la filière régionale et non des statistiques précises.

L'activité de transformation industrielle en Île-de-France

Le blé tendre peut être classé selon trois catégories : le blé panifiable, le blé biscuitier et le blé fourrager, selon son utilisation. Panifiable ou biscuitier, le blé tendre entre dans la composition du pain, des biscuits et des gâteaux, auxquels il apporte une richesse en glucides et en protéines. Quand le blé est fourrager avec une teneur énergétique élevée, il entre dans la composition d'aliments pour les animaux. Il peut être distribué en l'état, en aplatissant les grains, ou incorporé dans les aliments composés. Le blé tendre peut aussi être destiné au secteur de l'amidonnerie : l'amidon qu'il contient entre dans la composition de nombreuses préparations alimentaires et est utilisé dans la fabrication de produits de la vie courante (papier, cosmétique, pharmacie) et permet la production de biocombustibles (source Intercéréales : https://www.intercereales.com/le-ble-tendre). En Île-de-France néanmoins, le secteur de l'amidonnerie n'est pas présent, faute d'établissements.

La 1ère transformation du blé tendre est opérée dans les meuneries

En 2023, 18 établissements de meunerie[1] sont localisés en Île-de-France *(carte 2)*. Un tiers de ces établissements sont en Seine-et-Marne, un tiers en Essonne et le dernier tiers dans les autres départements, hors Seine-Saint-Denis et Paris. Ces établissements cumulent des effectifs salariés totaux de 1 162,5 équivalents temps plein (ETP), répartis de façon plus hétérogène dans les départements que les établissements. La Seine-et-Marne regroupe 10 % de ces ETP, l'Essonne, 29 % et les quatre autres départements réunissent 62 % des ETP. Cette répartition est liée au volume moyen de salariés par établissement, différent suivant les départements.

En moyenne au niveau régional, deux tiers des établissements disposent de 10 à 249 salariés en ETP ; ils regroupent 58 % des ETP. La concentration de ces effectifs salariés est forte puisque le top 3 des meuneries, en matière d'effectifs salariés, rassemble 64 % des ETP. À l'opposé, les cinq plus petits établissements ont un effectif salarial inférieur à 10 ETP chacun.

Ces 18 meuneries appartiennent à 15 entreprises, dont 8 ne détiennent en fait qu'un établissement (celui situé en Île-de-France et qui fait également office de siège). Parmi les 7 autres entreprises identifiées, 4 ont également leur siège en Île-de-France. L'activité principale de 14 de ces entreprises est la meunerie. 12 entreprises sont qualifiées de multi-branches, c'est-à-dire ayant plusieurs types d'activité, dont la meunerie. Les 15 entreprises sont de toute taille : micros, petites et moyennes (PME), intermédiaires (ETI) ou grandes.

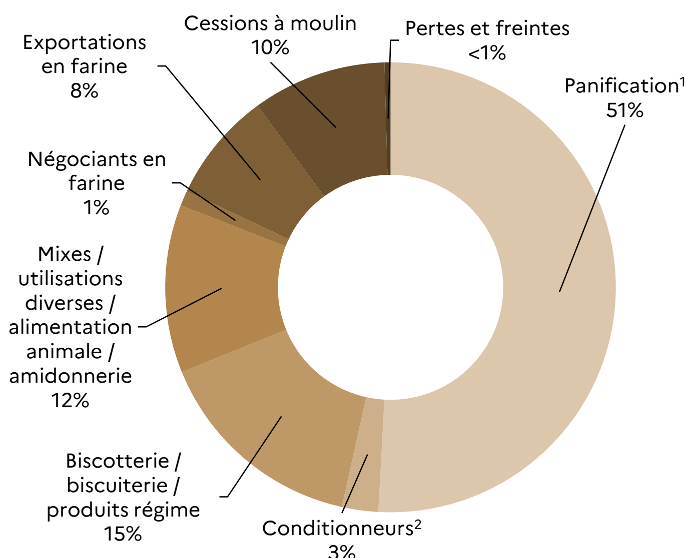
Le premier débouché de la farine produite en Île-de-France est la panification, dans les boulangeries-pâtisseries artisanales

Sur la campagne 2022-2023, environ 660 000 tonnes de blé tendre sont transformées en farine en Île-de-France. D'après le bilan élaboré par Intercéréales *(encadré 1)*, moins d'un tiers des blés transformés en farine en Île-de-France provient de la région, quand 65 % sont en provenance du reste de la France et 4 % de l'étranger. Globalement, ce volume de blé équivaut à 40 % de la collecte de blé tendre francilienne. Ces 660 000 tonnes de blé tendre permettent de fabriquer 546 000 tonnes de farines : la région Île-de-France est ainsi la 2e région productrice de farines en France, derrière les Pays de la Loire (source FranceAgriMer). Environ la moitié des volumes est destinée à la panification *(graphique 6)*. Le secteur de la biscotterie-biscuiterie

Graphique 6

Le secteur de la panification absorbe la moitié de la farine produite en Île-de-France

Les débouchés de la farine produite en Île-de-France (données 2022/23)



[1] Panification : boulangerie artisanale, industrielle, ateliers grande surface et secteur public.
[2] Conditionneurs : vente de sachets et conditionneurs en sachets.
Source : FranceAgriMer / ETAT-8 Moulins ETAT-8N Négociants

[1] Il existe deux types d'activités de 1ère transformation : les meuneries (code 10.61A) et les autres activités du travail des grains (code 10.61B). Toutefois, compte tenu des activités englobées dans cette 2nde catégorie, celle-ci n'est pas considérée dans le cadre de cette étude sur la filière blé tendre.

en utilise 15 %. Ces données ne prennent en compte que la farine fabriquée en Île-de-France et pas la farine importée, et vendue en l'état ou utilisée dans les outils de 2nde transformation franciliens.

Parmi les 51 % de farine destinée à la panification, la boulangerie-pâtisserie artisanale en absorbe 60 % et la boulangerie-pâtisserie industrielle (frais et surgelé) en utilise 37 %. Les autres volumes (3 %) sont destinés aux ateliers de boulangerie-pâtisserie des grandes surfaces. Seulement la moitié de ces volumes de farine francilienne reste en Île-de-France, l'autre moitié étant destinée à des établissements du secteur de la boulangerie-pâtisserie hors de la région. Des importations de farine (données non connues car sous les seuils du secret statistique) sont indispensables pour approvisionner les boulangeries-pâtisseries franciliennes, au regard du déséquilibre existant sur la filière blé dont la majeure partie des volumes est exportée.

111 établissements en Île-de-France de transformation industrielle mettent en œuvre de la farine de blé tendre

Les activités de 2nde transformation retenues sont la fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche (code 10.71A) et la fabrication de biscuits, biscottes et pâtisserie de conservation (code 10.72Z). Ces deux activités concernent 111 établissements en Île-de-France, regroupant un total de 2 633 ETP salariés (*tableau 4*).

La fabrication industrielle de pain et de pâtisserie concerne 70 établissements et 2 214 ETP en 2023[2] en Île-de-France. Il s'agit plutôt de « grands » établissements, employant en moyenne 31,2 ETP. Ainsi, la concentration des ETP est importante : un peu plus de deux tiers des ETP salariés travaillent dans 14 % des établissements. Les établissements franciliens représentent 10,2 % des établissements français et 7,0 % des ETP nationaux de ce secteur.

L'activité de fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation regroupe 41 établissements et 418 ETP en 2023[3]. Ce sont des établissements employant moins de salariés que ceux du groupe précédent, en moyenne 10,2 ETP. Néanmoins, les 3 premiers établissements concentrent plus de la moitié des effectifs salariés en ETP (55 %), et les 10 premiers, 88 % ; reste donc, à côté de ces grands établissements, trois quarts des sites employant peu de salariés. Les établissements franciliens pèsent pour 5,6 % des établissements français et 3,1 % des ETP nationaux.

Sur ces deux activités, la grande majorité des établissements installés en Île-de-France sont des établissements « siège », ce qui ne signifie cependant pas qu'il n'y a pas d'activité de production sur ces sites. 78 % des établissements franciliens de fabrication de biscuits et biscottes sont des sièges, et 74 % des établissements franciliens de fabrication industrielle de pain et pâtisserie fraîche. Cette proportion varie selon les départements : pour les seconds par exemple, elle avoisine 50 % dans les quatre départements de la grande couronne mais dépasse 78 % dans les départements de Paris et de la proche couronne, témoignant d'une concentration des sièges autour et à Paris, avec plus souvent de plus petites entreprises qui ne comportent qu'un établissement.

Effectivement, les 70 établissements de fabrication industrielle de pain et pâtisserie fraîche sont rattachés à 63 entreprises, dont 57 ont leur siège en Île-de-France. Parmi elles, 47 entreprises n'ont en fait qu'un seul établissement qui est donc à la fois siège et site de production, en Île-de-France. Les trois quarts des entreprises sont des microentreprises ou des PME.

Dans le secteur de la fabrication de biscuits et biscottes, les 41 établissements dépendent de 39 entreprises, dont 34 ont leur siège en Île-de-France. Parmi elles, 29 entreprises ne détiennent qu'un seul établissement. Ces entreprises sont majoritairement de taille micro (59 %) et, dans une moindre mesure, petite et moyenne (21 %).

Les établissements de 2nde transformation sont concentrés autour de Paris et la proche couronne, et moins présents en

Tableau 4

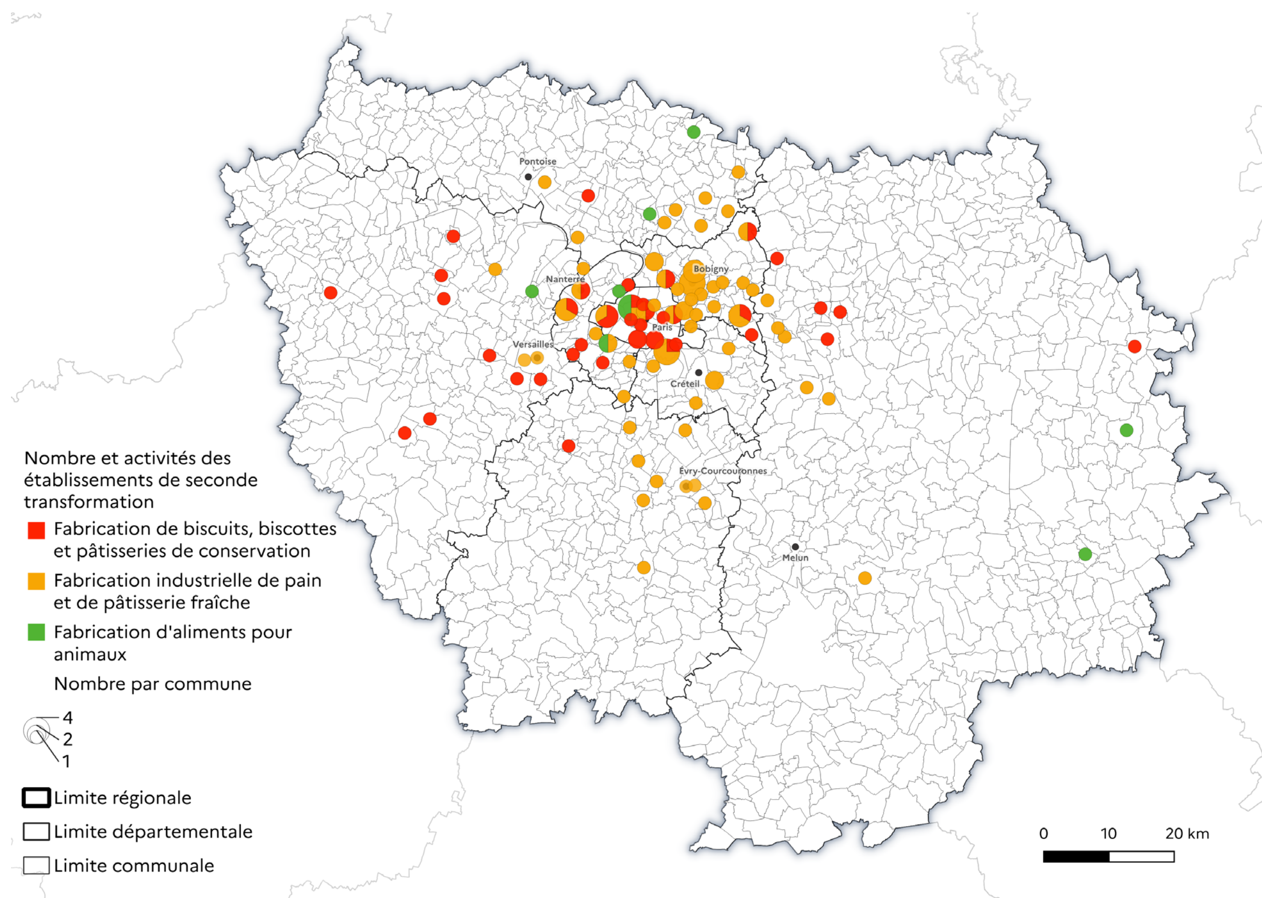
Chiffres-clés sur les établissements de 2nde transformation du blé tendre en 2023

Données 2023	Nombre établis-sements	Part étab. / total France	% d'étab. sièges	Salariés en ETP	ETP moyen / étab.	Part ETP / total France
Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	70	10,1 %	74 %	2 214	31,6	7,0 %
Fabrication de biscuits, biscottes, et pâtisseries de conservation	41	5,6 %	78 %	418	10,2	3,1 %
Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	3	0,7 %	67 %	6	1,9	0,1 %
Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie	6	6,1 %	67 %	203	33,9	3,0 %

Champ : établissements localisés en Île-de-France, qu'ils soient des sites de production exclusivement ou des sièges (avec ou sans production, cette information n'étant pas disponible).
Source : Insee - Flores 2023

[2] Dont 9 établissements ont fermé depuis le 31 décembre 2023.
[3] Dont 3 établissements ont fermé depuis le 31 décembre 2023.

Carte 3
Localisation des établissements de 2nde transformation industrielle de blé tendre en Île-de-France en 2023



Source : DRIAAF, Insee - Flores 2023, BD CARTO® IGN

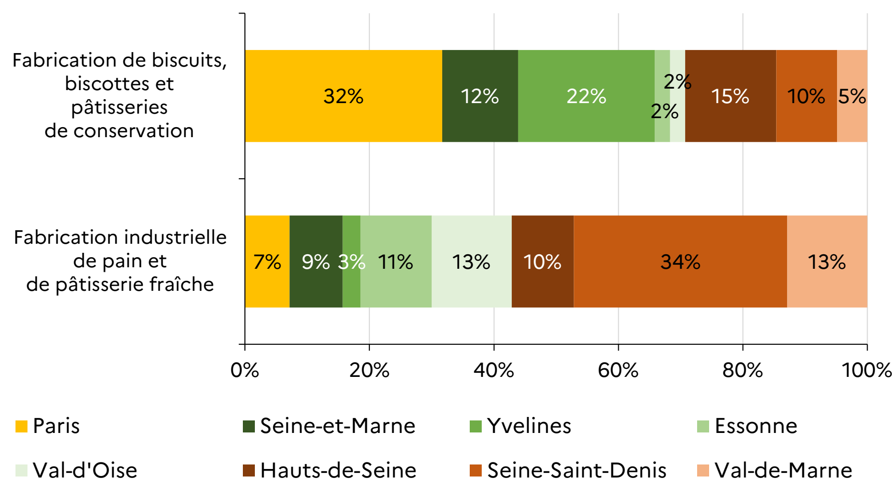
grande couronne *(carte 3)*. La répartition est hétérogène selon les départements *(graphique 7)*. Certains concentrent des établissements de fabrication de biscuits, biscottes et pâtisserie : Paris, Yvelines, ces deux départements cumulant 54 % de ces établissements ; d'autres, des établissements de fabrication industrielle de pain et pâtisserie fraîche : 57 % sont en proche couronne.

Le secteur de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie artisanale concerne plus de 4 600 établissements en Île-de-France

Le secteur de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie artisanale (code 10.71C) en Île-de-France concerne 4 608 établissements en 2023, regroupant un total de 28 133 ETP salariés. Il s'agit principalement de petits établissements en nombre de salariés : 83 % d'entre eux emploient 9 ETP salariés ou moins au cours de l'année, cumulant 57 % des ETP de ce secteur. Les 43 % des autres ETP travaillent dans les 17 % d'établissements ayant de 10 à 249 ETP salariés.

Les 4 608 établissements de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie artisanale sont rattachés à 4 409 entreprises, dont 99 % ont leur siège en Île-de-France. Parmi ces dernières, 97 % ont un unique établissement. Les trois quarts des entreprises sont donc d'une taille qualifiée de micro, un constat cohérent avec la proportion d'établissements ayant moins de 9 ETP salariés.

Graphique 7
Les établissements de 2nde transformation sont concentrés à Paris et proche couronne
Localisation des établissements de 2nde transformation par département



Source : Insee - Flores 2023

Un quart des boulangeries et boulangeries-pâtisseries artisanales est implantée à Paris, 36 % en proche couronne *(carte 4)*. Ces proportions sont cohérentes avec la densité de population, qui s'élève à 17 % à Paris et 38 % en proche couronne. À Paris, elle s'explique aussi par la présence quotidiennement de 3,6 millions de personnes, travailleurs et touristes compris, et qui y prennent, au moins, leur déjeuner. Ainsi, si la concentration d'établissements est particulièrement élevée à Paris (0,55 établissement pour 1 000 habitants en 2023, contre 0,36 à 0,31 dans les autres départements), elle est adaptée à la population effectivement présente en journée dans la capitale. Dans les autres départements, en particulier de la grande couronne, chaque commune ne dispose pas de « sa » boulangerie ou boulangerie-pâtisserie artisanale.

Les ETP sont différemment répartis par rapport aux établissements : 31 % sont dans les établissements parisiens, dont 25 % ont 10 à 249 ETP salariés. Les trois départements de la proche couronne regroupent un tiers des ETP ; les départements de la grande couronne concentrent 39 % des boulangeries et boulangeries-pâtisseries artisanales et 36 % des ETP.

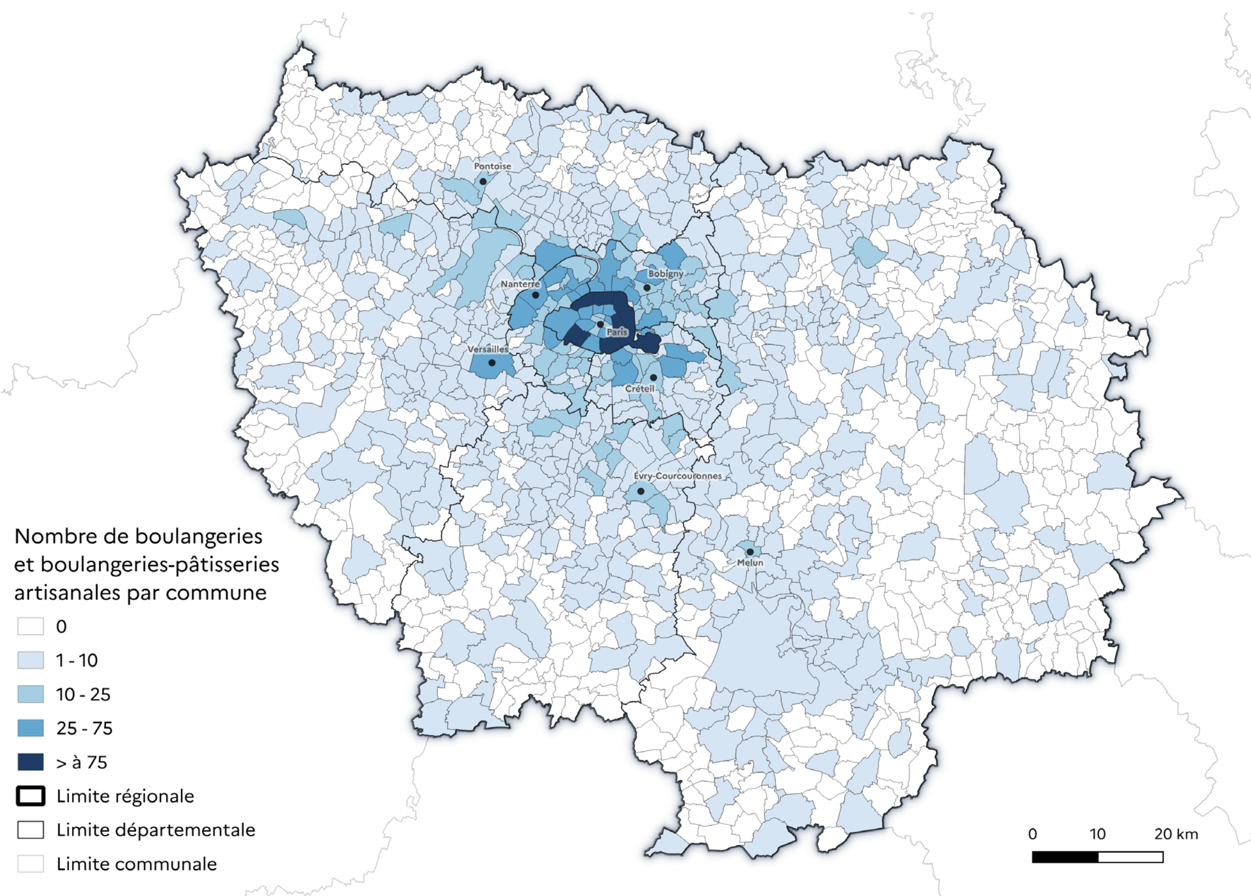
Une faible part du blé est destinée à la fabrication d'alimentation animale

Ce secteur regroupe deux activités : la fabrication d'aliments pour animaux de ferme (code 10.91Z) et la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie (code 10.92Z), sachant que le blé tendre n'est pas la seule matière première entrant dans la composition de ces aliments. En Île-de-France, cette activité concerne un nombre restreint d'établissements, 9 au total en 2023[4], mais une masse salariale significative de 209 ETP, en particulier dans les établissements de fabrication d'aliments pour animaux de compagnie.

La part des établissements franciliens de fabrication d'aliments pour animaux de ferme dans le total français est négligeable (< 1 %). D'après le bilan d'Intercéréales, environ 50 000 t de blé tendre sont transformées par les fabricants d'aliments du bétail de la région, un volume faible par rapport à celui engagé dans les meuneries franciliennes. Cette activité de fabrication d'aliments pour animaux du bétail s'avère donc être un débouché de « niche », l'Île-de-France n'étant pas un grand bassin d'élevage. La région est en revanche riche en animaux de compagnie, du fait de sa densité de population. Elle regroupe 6 % des établissements français de fabrication d'aliments pour animaux de compagnie, mais les volumes mis en œuvre ne sont pas connus.

Carte 4

Localisation des établissements de boulangerie et boulangerie-pâtisserie artisanale en Île-de-France en 2023



Source : DRIAAF, Insee - Flores 2023, BD CARTO® IGN

[4] Dont 2 établissements ont fermé depuis le 31 décembre 2023.

Encadré 2 - La filière blé tendre biologique

Les **surfaces cultivées** en blé tendre biologique atteignent 8 075 ha en 2025 (d'après les données de la PAC), soit 4,3 % de la surface francilienne cultivée en blé tendre. En dix ans, elles ont été multipliées par 3,7, sachant qu'elles ne comptaient que pour 0,9 % de la surface totale de blé tendre en 2015.

Sur la récolte 2023, la **collecte** de blé tendre biologique atteint 41 063 tonnes (source FranceAgriMer) : c'est 2,5 % du blé tendre collecté dans la région. Le blé tendre est la première céréale bio collectée (61 % en volumes) mais également la première culture bio dans l'ensemble des céréales et oléoprotéagineux (52 %).

En 2023, 10 276 tonnes de **farines biologiques**, produites en Île-de-France, sont consommées dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie et, pour environ 70 % de ces volumes, dans des établissements en Île-de-France (source FranceAgriMer) : la production francilienne est donc principalement consommée localement. Au global, la majorité de ces volumes (78 %) est destinée à la boulangerie-pâtisserie artisanale, 19 % vont dans le circuit de la boulangerie-pâtisserie industrielle (frais et surgelé) et 3 % alimentent les ateliers de boulangerie-pâtisserie des grandes surfaces. Les volumes de farines biologiques consommées dans ce secteur dépassaient tout juste 3 000 tonnes en 2013 et ont donc été multipliées par 3,4 en dix ans.

La part du bio dans les **achats des ménages** franciliens (hors boulangeries) varie en fonction des produits (source Kantar pour FranceAgriMer) : elle est conséquente pour la farine, dont un peu plus de 14 % des volumes achetés sont bio, pour les biscottes également (presque 11 %) mais plus faible pour les gâteaux secs - gaufres - crêpes (4 %), le pain (4 %) et les viennoiseries (moins de 3 %). Sur ces deux derniers produits toutefois, la non prise en compte des achats en boulangeries dans le panel Kantar peut expliquer ces faibles proportions.

La consommation des Franciliens en produits faits à base de farine

L'Île-de-France compte 12,4 millions d'habitants mais sa fréquentation ne se limite pas à cette population : près de 50 millions de touristes visitent chaque année la région. À ces personnes s'ajoutent les actifs travailleurs qui s'y rendent pour la journée. C'est particulièrement le cas à Paris, où la majorité (59 %) des actifs qui y travaillent n'y résident pas. Ainsi, si la capitale compte 2,1 millions d'habitants, 3,8 millions de personnes sont présentes chaque jour, en comptant les actifs, les élèves et étudiants non-résidents, les visiteurs et touristes. Une étude de l'Atelier parisien d'urbanisme (APUR) estime ainsi à 4 160 tonnes la quantité d'aliments nécessaires pour nourrir quotidiennement cette population parisienne, prenant un total de 8,3 millions de repas.

Parmi ces volumes, le pain a une place importante, y compris celui consommé en sandwichs pour le déjeuner, par une partie des actifs. Les quantités concernées ne sont néanmoins pas connues, le circuit de la consommation hors domicile étant difficile à suivre . Il est toutefois loin d'être négligeable. D'après l'Insee, les Franciliens consomment plus fréquemment hors domicile que les autres populations du territoire national. Leurs dépenses dédiées à la restauration sont donc plus importantes, et le budget des ménages franciliens est plus élevé de 18 % par rapport à celui de l'ensemble des ménages français. La restauration collective est également conséquente : pour la capitale seulement, 30 millions de repas sont distribués chaque année dans les 1 300 lieux de restauration collective.

Les achats des ménages pour leur consommation à domicile sont mieux appréhendés (source Kantar pour FranceAgriMer). Ils permettent d'estimer les volumes achetés en circuits généralistes (hypermarchés, supermarchés, magasins de proximité, enseignes à dominante marque propre, e-commerce) et en circuits spécialisés (dont spécialisés bio) ; les achats en boulangeries-pâtisseries ne sont en revanche pas suivis. La part des achats des ménages franciliens dans les volumes nationaux va de 19 % pour les pains (hors achats en boulangeries) à 14 % pour la farine de céréales *(tableau 5)*, témoignant peut-être que les ménages franciliens cuisinent moins à domicile. En effet, par rapport à la consommation moyenne d'un ménage français de 5,6 kg de farine par an, les ménages de la région parisienne sont sous-consommateurs de farine à hauteur de près de 20 % (soit une consommation de 4,5 kg/an).

Au niveau national, près de 160 000 tonnes de farine sont

5 Voir l'étude sur l'activité hors domicile et les modes d'approvisionnement des boulangeries pâtisseries de FranceAgriMer, faite à l'échelle nationale.

achetées par les ménages en 2024 (dont 10 % de farine bio), quasi exclusivement dans les circuits généralistes, y compris e-commerce (96 %). La tendance est identique pour les autres produits suivis ici et nécessitant du blé tendre : la majorité des achats se font dans les circuits généralistes (entre 96 et 98 %), en particulier dans les hypermarchés (35 à 38 % selon les produits) et les supermarchés et les magasins de proximité (35 à 41 %). Pour les pains et viennoiseries, les commerces spécialisés types boulangeries et boulangeries-pâtisseries ne sont pas à négliger, compte tenu de leur nombre et les volumes vendus quotidiennement. En Île-de-France, 78 % des achats de pains seraient effectués dans ces commerces.

Tableau 5

Achats des ménages franciliens pour leur consommation à domicile en 2023 (quantités extrapolées)

Produits	Part dans les achats des ménages français
Pains (hors boulangeries)	19 %
Biscottes	17 %
Viennoiseries	16 %
Gâteaux secs, gaufres et crêpes	17 %
Farine de céréales	14 %
Pâtes à tarte	16 %

Source : Kantar pour FranceAgriMer

Sources

- Statistique agricole annuelle - Agreste : statistiques annuelles sur les surfaces, les effectifs et les productions agricoles végétales et animales, élaborées par département.
- Registre parcellaire graphique et données de la PAC - ASP : système d'information géographique représentant au 1/5 000e les îlots culturaux (ensemble de parcelles contigües appartenant à une même exploitation) et, depuis 2015, les parcelles.
- Recensement agricole - Agreste : opération décennale européenne et obligatoire ayant pour objectif d'actualiser les données sur l'agriculture française.
- Réseau d'information comptable agricole - Agreste : enquête ayant pour objectif de recueillir les données comptables et technico-économiques pour analyser la diversité des revenus et leur formation.
- Comptes régionaux de l'agriculture - Agreste : opération de synthèse multi-sources, visant à décrire la branche agricole dans une approche macro-économique, au niveau régional.
- Suivi de la collecte de céréales et oléoprotéagineux - FranceAgriMer : déclarations des flux, stocks et grandes utilisations des grains collectés par les collecteurs, permettant d'établir et de fiabiliser les bilans céréaliers.
- Fichier localisé des rémunérations et de l'emploi salarié (Flores) - Insee : ensemble de fichiers de micro-données qui décrivent l'emploi salarié au niveau des établissements et permettant de décrire le tissu économique d'un territoire donné jusqu'au niveau de la commune.
- Achats des ménages pour leur consommation à domicile - Kantar pour FranceAgriMer : données collectées par un panel de consommateurs sur leurs achats (quantités et prix) pour leur consommation à domicile, par produit et par circuit de distribution.

Pour en savoir plus

- Les chiffres-clés grandes cultures Île-de-France 2023-2024 (prévisions 2024-2025) - FranceAgriMer - DRIAAF Île-de-France
- Données Point conso - FranceAgriMer, n°18 de novembre 2025
- Étude sur l'activité hors domicile et les modes d'approvisionnement des boulangeries-pâtisseries - Collection Les études, FranceAgriMer, avril 2022
- La consommation hors domicile en France : état des lieux, évolutions du secteur et approvisionnements - Collection Les études, FranceAgriMer, septembre 2025
- Diagnostic de l'offre alimentaire en Île-de-France - DRIAAF Île-de-France, décembre 2022
- Nourrir Paris et la métropole du Grand Paris - État des lieux de la filière alimentation et de sa résilience - APUR, octobre 2024

www.agreste.agriculture.gouv.fr

Direction régionale et interdépartementale
de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
Service régional de l'information statistique
et économique
5 rue Leblanc
75911 Paris cedex 15
Tél. : 01 82 52 46 37
Courriel : srise.draaf-ile-de-france@agriculture.gouv.fr
Site : driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/Données

Directrice régionale : Mylène Testut-Neves
Directrice de la publication : Fanny Héraud
Rédactrice : Myriam Ennifar
Cartographie : Jérôme Louchez, Benoît Magat
Contributeur : Alexandre Grenier
Composition : Véronique Nouveau
Dépot légal : À parution
ISSN : 0246-1803
© Agreste 2026